

匠の四季懐石 八、〇〇〇円

税サ込
九、六八〇円

お献立

- 旬菜
 - ・雲丹豆腐 ランプフィッシュ
 - セルフィーユ 旨出し
 - ・鯛旨煮 露
 - ・水蛸 胡瓜 若布
 - 土佐酢 梅肉
 - ・小松菜浸し 釜揚げしらす
 - 彩り胡麻
 - ・稻荷寿司 露の薑田楽
 - 一寸豆蜜煮
- 温菜
 - ・粕汁仕立て
 - 鮭 蓮根餅 大根 人参 葱
- 造り
 - 本日の盛り合せ
 - あしらい一式
- 煮物
 - ・パンスープ煮
 - 海老衣揚げ 揚海老芋
 - ブロッコリー
 - 蟹あん 笹打ち葱
- 焼物
 - ・鱈柚香焼
 - 黒胡麻牛蒡 揚梅
 - ・黒毛和牛サーロインステーキ
 - 和風あん 山葵
- 御飯
 - 釜炊き御飯
 - 碓井豆 錦糸玉子 胡麻
- 香の物
止 椀
- デザート チョイス

令和八年二月

梅田 nada 万茶寮

調理長 安東 智則

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

黒毛和牛ステーキ懐石

お献立

一一、〇〇〇円
税サ込
一三、三二〇円

- 旬菜
 - ・雲丹豆腐 ランプフィッシュ
 - セルフィーユ 旨出し
 - ・鯛旨煮 露
 - ・水蛸 胡瓜 若布
 - 土佐酢 梅肉
 - ・小松菜浸し 釜揚げしらす
 - 彩り胡麻
 - ・稻荷寿司 露の薑田楽
 - 一寸豆蜜煮
- 温菜
 - ・粕汁仕立て
 - 鮭 蓮根餅 大根 人参 葱
- 造り
 - 本日の盛り合せ
 - あしらい一式
- 冷菜
 - 本日のサラダ
 - なだ万ドレッシング
- メイン
 - 博多牛ステーキ(ハ〇グラム)
 - 添之野菜 和風ソース
 - 山葵 ポメリーマスタード
- 御飯
 - お選びください
 - 釜炊き御飯
 - 碓井豆 錦糸玉子 胡麻
 - ・滋賀県産 つきあかり米
 - ちりめん山椒
- 香の物
止 椀
- デザート グラマラッカ

令和八年二月

梅田 nada 万茶寮

調理長 安東 智則

※内容を一部変更させて頂く場合がございます